

АСТРА

ресторан-теплоход

МЕНЮ

РЕСТО
ФЛОТ



«Готовить — это мое призвание и самая главная страсть. По-другому в нашем деле ничего не получится, ведь работа повара — это настоящее искусство, которое складывается из множества важных аспектов. Свежие и качественные ингредиенты — основа основ, обязательное условие успеха; в «Рестофлот» мы уделяем качеству продуктов самое пристальное внимание.

Спасибо, что выбираете нас!»

Владимир Афанасьев

Шеф-повар группы компаний
«Астра Марин»



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АНТИПАСТИ

маслины, оливки, томаты вяленые, пармская ветчина, сыр пармезан, соус песто, гриссини

780
120/40 гр.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ

печень куриная, лук репчатый, морковь, мед, вино красное, чиабатта

480
80/20/30 гр.

МАРИНОВАННАЯ СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

сельдь, картофель стоун, лук репчатый, лук зеленый, масло сливочное, соус песто, зелень

550
80/100/40 гр.

ВИТЕЛЛО ТОНАТО С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА

томленая говядина, соус из тунца, вяленые томаты, каперсы, микрозелень

550
100 гр.

СЫРНОЕ ПЛАТО С СУХОФРУКТАМИ И МЕДОМ

горгонзола, камамбер, пармезан, чеддер, курага, чернослив, мед, соломка, грецкий орех

750
120/80 гр.

ТАПАС

ТАПАС АССОРТИ

хлеб зерновой на закваске с семечками:
креветки жареные с соусом гуаккамоле
тартар из форели
сельдь с картофелем и маринованным луком
ростбиф с чимичурри

600
140 гр.



САЛАТЫ

САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ ШЕФ-ПОСОЛА И ЧИПСАМИ ИЗ ПАРМЕЗАНА

680

150 гр.

микс салат, томаты черри, свежий огурец, чипсы из пармезана, кунжут, оливковое масло, лук шалот, форель с/с

САЛАТ С АВОКАДО И МОЦАРЕЛЛОЙ

650

150 гр.

мини шпинат, авокадо, сыр моцарелла, помидоры черри, огурец свежий, кунжутный дрессинг

САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

680

150 гр.

салат микс, креветки тигровые, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан

САЛАТ С РОСТБИФОМ И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ

650

150 гр.

салат микс, томаты черри, свежий огурец, печеный перец, каперсы, вяленые томаты, ростбиф, дрессинг горчичный

СУПЫ

ТОМ-ЯМ С КРЕВЕТКАМИ

800

300 гр.

паста том-ям, лемонграсс, лайм, соус рыбный, перец чили, кокосовое молоко, шампиньоны, креветки, томаты черри, рис

БОРЩ ДОМАШНИЙ СО СМЕТАНОЙ

400

200/20 гр.

говядина, морковь, свекла, картофель, капуста, лук, чеснок, томатная паста, масло растительное, масло сливочное, сахар, уксус столовый, зелень, сметана



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КАРТОФЕЛЬ БАТАТ ФРИ 400
100 гр.

РАТАТУЙ 580
220 гр.
баклажаны, цуккини, томаты, перец болгарский, чеснок, масло оливковое

ГРИБНОЙ ЖЮЛЬЕН СО СЛИВКАМИ И СЫРОМ 480
120 гр.
шампиньоны, лук репчатый, сливки, сыр гауда, масло сливочное, мука, мускатный орех, томаты черри

КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ 720
70/30/55 гр.
креветки тигровые, масло оливковое, вино белое сухое, чеснок, уксус бальзамический, ворчестер соус, тимьян, чиабатта, сладкий чили, горчица зерновая, томаты черри, огурец свежий, микс салат, зелень

НЬОКИ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 590
200 гр.
паста ньоки, шампиньоны, белые грибы, лук порей, сливки, чеснок, пармезан, микрозелень

Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Приара Пино Гриджо
13% Италия сухое





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

680
200/80 гр.

бедро куриное бескостное, огурцы свежие, томаты черри, микс салат, зелень, соус сацебели: томаты в собственном соку, лук репчатый, чеснок, зелень

Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Бесини Киндзмараули
11% Грузия полусладкое



МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ

1200
120/50 гр.

вырезка говяжья, масло растительное, печеный перец, соус чимичурри, микрозелень

Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Бель Колле Баролло
14,5% Италия сухое



ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС

590
120/80/40 гр.

телячьи щечки, пюре картофельное, микрозелень

Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Ле Бордо де Ситран Руж Бордо Супериор
13,5% Франция сухое





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ФИЛЕ ТРЕСКИ С КРЕМОМ ИЗ ТОПИНАМБУРА

720

120/60/40 гр.

филе трески, крем из тапинамбура, микрозелень

Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Приара Пино Гриджо

13% Италия сухое



ФИЛЕ ФОРЕЛИ С ПАСТой ОРЗО И ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

1400

130/90 гр.

филе форели, масло растительное, булгур, масло сливочное, лук шалот, зелень, апельсин, сахар

Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Пульпо Совиньон Блан

12,5% Новая Зеландия сухое



РЫБНАЯ КОТЛЕТА ИЗ СЕВЕРНОЙ РЫБЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ТАРТАР

680

100/60/40/40 гр.

филе форели, филе судака, филе трески, лук репчатый, сливки, сухари панко, масло растительное, масло сливочное, картофель, огурец свежий, томаты черри, зелень, соус тартар

Наш сомелье рекомендует к этому блюду:

Урбан Рислинг

10,5% Германия полусухое





ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

булочка солодовая, булочка французская

120

2/40 гр.

МАСЛО ЧЕСНОЧНОЕ

масло сливочное, чеснок, зелень

100

20 гр.

СОУСЫ

СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ

сладкий чили, бальзамический уксус, горчица

120

50 гр.

САЦЕБЕЛИ

томаты в собственном соку, лук, чеснок, зелень

120

50 гр.

СОУС ТАРТАР

домашний майонез, огурцы маринованные, каперсы, зелень, специи, чеснок

120

50 гр.

СОУС СЫРНЫЙ

сыр чеддер, сыр пармезан, ананас, масло сливочное, сливки

150

50 гр.



ДЕСЕРТЫ

**ЭКЛЕР С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ
И ШОКОЛАДОМ** 220
60 гр.

заварное тесто, заварной крем, шоколад

ТОРТ НАПОЛЕОН 350
100/5 гр.

тесто слоеное, заварной крем, сахарная пудра,
мята, клубника

МЕДОВИК СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ 350
100/5 гр.

медовый бисквит, сметанный крем, мята, клубника

МИНИ-ТАРТ В АССОРТИМЕНТЕ 220
60 гр.

основа песочное тесто,
начинка заварной крем
начинка яблочная
начинка сникерс

МОРОЖЕНОЕ С СИРОПОМ 350
100/20 гр.

клубничный, шоколадный, карамель

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА ПО СЕЗОНУ 620
300 гр.

АРЕНДА ТЕПЛОХОДОВ

Банкеты, свадьбы,
конференции,
дни рождения
на просторах Невы
и Финского залива



www.astra-marine.ru
+7 (812) 407-17-12

Обслуживание на борту производится ООО «Стэлла»
ИНН 7838348127 / ОГРН 1067847538846
Реквизиты лицензии: № 78 РПО0005470 от 30 сентября 2024 г.

Если Вы хотите поделиться впечатлениями о качестве сервиса на борту, просим обращаться по телефону:
+7 (921) 952-50-56 или по почте: otk@astra-marine.ru.
Вы можете оставить отзыв в Книге отзывов и предложений на борту теплохода.
Ваше обращение обязательно будет рассмотрено.

Мы не продаем алкоголь лицам до 18 лет.

В целях соблюдения условий безопасности на борту теплохода ведется видеонаблюдение.

Запрещено приносить и употреблять принесенные с собой продукты и напитки.

